



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Salade niçoise
 ❖❖❖
 Magret de canard au miel
 Petits légumes croquants de saison
 ❖❖
 Plateau de fromages
 ❖
 Tarte aux fraises
 ou
 Duo de melon et pastèque

Menu 2 (2 couverts)

Salade niçoise
 Ou
 Gaspacho andalou
 ❖❖❖
 Pavé de Magret de canard au miel
 Petits légumes croquants de saison
 ❖❖
 Assiette fromagère
 ❖
 Glace 3 parfums

Travail à faire :

- Réaliser la mise en place à la carte de deux tables de deux couverts,
- Effectuer la mise en place des consoles, guéridons et tables chaudes,
- Assurer le service des deux tables pour les mets et les boissons,
- Présenter la facture aux clients et effectuer l'encaissement,

Au cours des différentes étapes, il vous est demandé de communiquer de façon professionnelle et commerciale avec les clients et les autres services.

	Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques	Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques
Avant le service	Préparer une sauce émulsionnée instable	
Entrée	3 salades niçoises et 1 gaspacho pour 2 couverts. Service à l'assiette	
Plat principal	Découpage et service au guéridon : Met, garnitures, sauce	Service à l'anglaise : Met, garnitures, sauce
Service des fromages	Plateau au Guéridon	Assiette fromagère
Dessert	1 tarte et 1 duo de melon pour 2 couverts. Service à l'assiette	Service à l'assiette
Boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer selon les règles le service des boissons froides - Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier - Assurer selon les règles le service des boissons chaudes 	

		Session 2010	Code 10083-39	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1